

Erdbeeren mit Mascarpone-Joghurt-Cremeim Glas



Zutaten für 4 Personen:

500 g Erdbeeren
1 Paket Löffelbiskuits
200 ml Sahne
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
125 g Mascarpone
100 g Naturjoghurt
50 g Zucker
Basilikum

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen und putzen. Vier Stück zurücklegen für die Dekoration.

Das halbe Paket Löffelbiskuits in einem Gefrierbeutel zerkleinern. Die Brösel auf vier Nachtischgläser verteilen. Die andere Hälfte halbieren und für die Dekoration weglegen.

Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen, Mascarpone mit Joghurt glatt rühren.

Die Sahne und die Erdbeeren unter die Masse heben, dann alles zusammen in die Gläser füllen. Das Basilikum mit dem Zucker verrühren und damit zusammen mit den restlichen Erdbeeren und Löffelbiskuits die Gläser verzieren.

Rezept: Berufsschulklasse QN21